

Миксер тип 1.2

Емкость для пасты

Цилиндрическая стальная емкость предназначена для хранения пасты. Внутренняя часть емкости термически изолирована.

Емкость закрыта в верхней части с помощью крышкой из нержавеющей стали AISI 304 с контрольной дверцей, патрубком для ввода и вывода воздуха, патрубком для ввода и вывода кислоты и воды, свинец подается из дозирочного бункера.

Паста перемешивается и готовая паста извлекается через дверцу в передней части емкости.

СИСТЕМА СМЕШИВАНИЯ

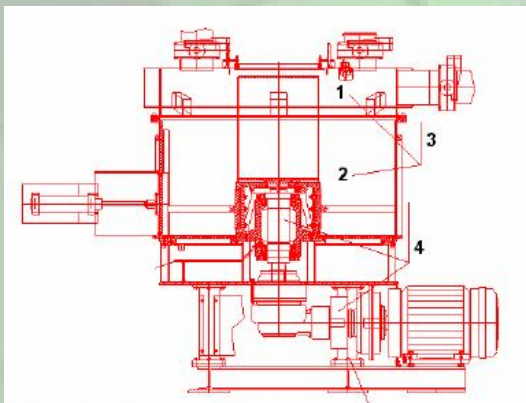
Вращающиеся лопасти перемешивают различные компоненты (свинец, кислоту, воды и добавки) для получения равномерной пасты с хорошей степенью размазывания. Миксер оснащен лопастями, которые идеально очищают внутреннюю часть миксера.

Система охлаждения

В цикле смешивания при контакте H_2SO_4 и оксида свинца образуется экзотермическая реакция. Температура поддерживается в пределах заданных значений, а для поддержания высокого качества используются две системы охлаждения. Первая система охлаждения – функционирует за счет вентилятора, который охлаждает поверхность пасты, вторая система – функционирует за счет циркуляции воды и поддерживает нижнюю часть емкости в прохладном состоянии. Воздух идет напрямую на вакуумную систему с вентилятором, подключенной к системе очистки воздуха (скруббер). Устройство работает под вакуумом и это предотвращает выбросы пыли и пара при открытии контрольной дверцы.

Функционирование

Необходимое количество оксида свинца для подготовки пасты выгружается из дозирочного бункера в миксер. Лопасти поворачиваются и затем добавляются вода, кислота и добавки согласно предусмотренному циклу. Подача серной кислоты вызывает экзотермическую реакцию, генерируя тепло и повышая температуру при подготовке пасты более, чем задано в значениях (58%). Система охлаждения опускает температуру при подготовке пасты ниже максимально допустимых значений. Цель достигается при поддержании камеры под давлением ($100 \div 110$ мм H_2O), при таких значениях разреженности вода испаряется примерно при $50 \div 55^\circ C$. Пользуясь этим физическим принципом мы блокируем повышение температуры. Специальная форма лопастей создает комплексное перемешивание, при котором оксид поднимается снизу вверх для обеспечения равномерного перемешивания. В конце перемешивания ПЛК, контролирующий весь процесс, дает сигнал открыть дверцу и паста будет поступать из отверстий. Миксер устанавливается на определенной высоте по отношению к ступенькам. Если цикл является полностью автоматическим, паста собирается за счет вращающегося конуса. Она соскальзывает по направляющим в загрузочный бункер для пасты. CBE srl может поставлять весь блок оборудования в



комплекте: бункер для свинца, суппорт миксера, бункер для дозирования свинца, автоматическая система загрузки и выгрузки воды и кислоты, миксер, конус для пасты и электрическая панель управления

Технические данные оборудования

Габариты:	Длина 3300 мм
Высота 2500 мм	
Ширина 2000 мм	
Электропитание:	380 В, 50 Гц (три фазы)
Номинальная мощность:	45 кВт
Мощность двигателя вентилятора:	1,5 кВт
Давление воздуха	6 бар
Расход воздуха:	2500 м ³ /час
Расход воды:	0,4 м ³ /час
Время цикла:	30 мин
Один цикл производства:	1200 кг пасты